

INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

Dossier de presse - 20 mars 2014

Prorestel 2014 : Un stand Bio et des animations dédiées aux professionnels de la Restauration Collective et Commerciale



Rejoignez-nous sur le stand "Il fait Bio en Bretagne" (hall 3 - allée E - stand E9)

Du 23 au 25 mars 2014 se déroule la 25ème édition du salon Prorestel à Saint-Malo. Créé et organisé depuis 1983 par la CCI Saint-Malo Fougères, Prorestel rassemble tous les deux ans les acheteurs et décideurs de la Restauration Commerciale et Collective, de l'Industrie Hôtelière et du Tourisme du grand Ouest. Prorestel est parrainé, depuis l'année 2000, par Olivier Roellinger, chef des Maisons de Bricourt à Cancale et Vice-président de l'association Relais & Châteaux.

Initiative Bio Bretagne, partenaire du salon depuis 2004, organise un stand réunissant des fournisseurs de la restauration et des animations à destination des professionnels de la restauration collective et commerciale.



Les entreprises Bio bretonnes s'exposent à Saint-Malo

Initiative Bio Bretagne et ses adhérents vous accueilleront sur le salon Prorestel sur le stand "Il fait Bio en Bretagne" (hall 3 - allée E - Stand E9).

Seront présents ou représentés :

- **BioBleud SARL : fabrication de pâtes prêtes à dérouler Bio, vente de crêpes et galettes Bio**
- **Moulin de Quincampoix : farines de froment et sarrasin. Broyage sur meule de pierre.**
- **Taca d'Oli : distributeur de produits biologiques alimentaires exclusivement artisanaux provenant d'Italie**
- **Minoterie Prunault : farines de blé, sarrasin, grand épeautre (France Nature), préparations pour pains (Panilev), préparations pour cookies, brioches, pâtes... (Secrets de Meunière)**
- **Boulangerie Pinabel (BPCI) : pains (frais - 15 variétés, précuits, aux fruits), pains de mie, pizzas, quiches, viennoiseries**
- **Bio Artisanal : viandes de boucherie et charcuteries Bio**
- **Bretagne Commerce Equitable Nord-Sud (BCENS) : association de promotion du commerce équitable et de la consommation responsable**
- **Rest'Armor : société de restauration**
- **Crêperie La Clé des Champs (Vitré - 35 - Restaurant certifié Bio)**

Retrouvez dans ce dossier de presse la présentation des fournisseurs

Contacts :
INITIATIVE BIO BRETAGNE
Goulven OILLIC - goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr - Tél. : 02 99 54 03 50
Virginie FASSEL - virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr - Tél. : 02 99 54 03 40





Mettre les petits plats dans les grands pour renforcer la communication vers la restauration

Dans le cadre du programme officiel du salon, 2 animations sont proposés par Initiative Bio Bretagne le dimanche 23 mars sur l'espace Cooking démos (hall 3).

► 13h à 14h - Produits Bio en restauration commerciale : Mode d'emploi

Animation : Goulven OILLIC, Initiative Bio Bretagne

Informations concrètes et modalités d'application (certification, contrôle, règles de communication et utilisation du logo AB)

Témoignage et échanges avec trois acteurs de la Restauration Commerciale :

- Claude HIRLAY, Crêperie LA CLÉ DES CHAMPS - Vitré (35)
- Jacques FOURDRILIS, restauration / traiteur BIO JSF - LA MARMITE DES GOURMETS - Ploërmel (56)
- Patrick ROSSET, responsable Service AB pour l'organisme certificateur CERTIPAQ Bio - La Roche Sur Yon (85)

Retrouvez dans ce dossier de presse la présentation du cahier des charges "Restauration Bio"

► De 14h à 15h - Produits Bio en restauration collective : démonstration culinaire et présentation de la Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Animation : Virginie FASSEL, Initiative Bio Bretagne

- Démonstration culinaire avec Fabrice ROLLAND, gérant de la société de restauration Rest'Armor : l'alliance des protéines végétales et des produits Bio régionaux et de saison
- Présentation de la Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" : un cadre d'engagements réciproques entre les collectivités et les fournisseurs Bio bretons
- Signature officielle de la Charte par Rest'Armor

Retrouvez dans ce dossier de presse la présentation de la charte "Il fait Bio dans mon assiette"



Sommaire du dossier





IL FAIT BIO EN BRETAGNE



INITIATIVE BIO BRETAGNE, qu'est-ce que c'est ?

L'association Initiative Bio Bretagne est une plate-forme, un réseau d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière Agriculture Biologique et des produits biologiques et renforcer leur développement économique et/ou leurs activités dans cette filière.

Dénommée Inter Bio Bretagne à sa création en 1995, l'association est née de la volonté des professionnels Bio de la filière, avec l'appui du Conseil Régional de Bretagne et de l'Etat, de disposer d'un lieu transversal de concertation, de construction de projets, de développement et de promotion de la filière Agriculture Biologique. Après 18 ans d'existence, à la suite d'un travail collectif des membres sur l'organisation et le rôle de l'association, son nom et ses statuts ont été modifiés en juillet 2013.

Ouverte à tous les acteurs de la filière Bio en Bretagne, des producteurs aux consommateurs, Initiative Bio Bretagne met en œuvre des actions s'inscrivant dans les 3 pôles de missions de l'association :

- **Promotion de l'Agriculture Biologique et des produits biologiques**
- **Animation des filières biologiques**
- **Recherche et expérimentation en Agriculture Biologique**

Valeur ajoutée et attractivité pour les acteurs de la filière Bio sont les maîtres mots qui guident leur définition : elles évoluent chaque fois que nécessaire pour faire vivre le réseau des acteurs composant l'association et contribuer au développement de la filière Agriculture Biologique bretonne.



Chiffres clés de la Bio en Bretagne

▶ Production

- Plus de 1 800 fermes Bio en Bretagne en 2013 (+5,1% des fermes bretonnes), + 5% entre 2011 et 2012
- 64 490 ha dont 8 670 ha en conversion (+11% entre 2011 et 2012)
- 3,9% de la SAU régionale
- 60% des communes accueillent au moins 1 ferme Bio
- 50% des fermes en production laitière et légumière

▶ Opérateurs aval (transformation et distribution)

Nombre d'entreprises : plus de 1 000 opérateurs en 2013.

La Bretagne est l'une des régions françaises qui compte le plus d'opérateurs transformateurs et distributeurs certifiés ou notifiés en Agriculture Biologique (entreprises de préparation, d'importation, de distribution de gros, magasins spécialisés, terminaux de cuisson, rayons de boulangeries et boucheries des GSA), dont :

- **757 transformateurs** de produits Bio (4ème rang français)
  (Boulangeries, boucheries, traiteurs, collecteurs, conditionneurs, préparateurs…et restaurants Bio)
- **266 distributeurs** détaillants et grossistes de produits Bio (4ème rang français)

  Plus de 150 magasins spécialisés : région la plus pourvue en surfaces de vente par rapport à la population résidentielle (+ 80 m^2 / 10 000 habitants), devant la région Rhône-Alpes.

  Une grande partie des **grandes surfaces alimentaires** (793 magasins hypermarchés, supermarchés, hard discount, grands magasins) propose des produits certifiés Bio.

Le nombre de points de ventes Bio (magasins spécialisés Bio, boucheries, restaurants, boulangeries, vente en magasins d'usine…) a dépassé **400 en 2013** (hors ventes de paniers, Amap, et vente directe chez les producteurs). La vente en ligne se développe. IBB a recensé plus d'une 50^{aine} de sites de vente en ligne (transformateurs, groupements de producteurs, association de producteurs et de consommateurs, grossistes en ligne, ruches…).

▶ Restauration

- En France : 159 restaurants et traiteurs notifiés et/ou certifiés Bio
- En Bretagne : 24 restaurants et traiteurs notifiés et/ou certifiés Bio, dont :

  Niveau 1 - notifié : 4
  Niveau 2 - certifié : 6
  Niveau 3 - certifié : 9

Sources : Chiffres 2012 - Agence Bio 2013 et annuaires Agence Bio 2014
FRAB Bretagne - Observatoire de la Production - Ed. 2013 - chiffres 2012
IBB (Observatoire Transformation-distribution 2011 - Enquêtes aval 2012-2013)





Le cahier des charges "Restauration Bio"

Qui est concerné ? Quelles garanties ? Quelle communication ?

La restauration (qu'elle soit à caractère commercial ou social) n'est pour l'instant pas incluse dans le champ d'application du règlement Bio européen (834/2007), mais son article premier laisse le choix aux Etats Membres d'appliquer ou non des règles nationales. Ainsi, le législateur français a élaboré de telles règles. L'arrêté du 28 novembre 2011 "*portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique*" a été publié le 10 décembre 2011 dans le JORF. Les dispositions de ce cahier des charges sont entrées en vigueur à compter du 1*er* octobre 2012. A retenir...

► Qui est concerné ?

Le cahier des charges français s'adresse aux opérateurs de la restauration dont les activités principales ou secondaires relèvent de la division 56 de la NAF (à savoir des opérateurs qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées) et qui souhaitent faire référence à l'Agriculture Biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.

Sont donc concernés :

- **La restauration fixe (consommation sur place), y compris les fermes auberges, gites et accueils à la ferme** (en synergie avec le contrôle de la ferme Bio, le cas échéant).
- **La restauration itinérante (traiteurs) et la vente à emporter** y compris la préparation et la distribution via des **distributeurs automatiques**.

L'**obligation de contrôle** concerne aussi les activités dont une partie de la préparation n'est pas réalisée sur le lieu de vente (cas de certaines chaines, franchises).

Ne sont pas concernés par ce cahier des charges :

1. Les opérateurs vendant exclusivement des **produits préemballés et étiquetés**, présentés dans leur conditionnement d'origine.

2. Les opérateurs qui n'offrent que du **café** Bio.

3. La **restauration à caractère social** : cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuse... (possibilité d'extension à ce secteur d'activité à l'avanir).

4. Les **activités ponctuelles de restauration**, liées notamment à des salons ou des actions de communication, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an.



► Quelles garanties ?

Le cahier des charges Bio prévoit des règles de production et des modalités de contrôle différenciées selon les **trois catégories** suivantes :

Cas 1 :

Une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques.

Exemples : pain Bio, aubergines Bio, denrées Bio achetées (salade composée, ratatouille déjà cuisinée…), non préparées par l'opérateur, ni assemblées à d'autres denrées (simple réchauffement possible).

Cas 2 :

Un plat ou un menu est biologique.

Exemple : lasagne Bio, menu de saison Bio.

Cas 3 :

L'ensemble des boissons, plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques (tolérances possibles, par exemple sur les boissons alcoolisés).

Les cas 2 et 3 seront soumis aux obligations de contrôle et de certification, alors que les opérateurs relevant du cas 1 seront exemptés de ce contrôle, mais tenus à **notifier leur activité à l'Agence Bio** (*cf. point 4 de cette note*).

Les fréquences de contrôle varient en fonction du niveau d'intégration des produits Bio, du niveau de risque et de la nature de l'approvisionnement (achats centralisés ou non...).

Quatre règles d'or à respecter pour les 3 cas de figure :

1. Pas de mixité :

- Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour le personnel comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement.

2. Séparation (plus spécifiquement pour le cas 2) :

- Prendre les mesures appropriées lors du transport ou du stockage pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.



3. Garanties sur le caractère Bio des achats :

- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement (CE) 834/2007 justifiant son caractère biologique.
- Effectuer le contrôle sur les bons de livraison, les factures et les étiquettes.
- Tenir un registre des denrées alimentaires Bio achetées.
- Garder les pièces justificatives pendant une durée de trois ans.

4. Fournir une information loyale au consommateur par tout procédé approprié (carte, signalétique...) :

- Cette information loyale concerne l'étiquetage des ingrédients, plats ou menus et la mise à disposition du certificat Bio ou de la notification Bio.

▶ Quelles possibilités de communication ?

Pour les cas 1 et 2, les **termes "Bio" ou "Biologique"** peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les ingrédients, denrées, plats ou menus concernés, **de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur**. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés.

Pour le cas 3, les termes "Bio" ou "Biologique" peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation générale (dénomination) du restaurant.

L'utilisation de la marque AB est soumise aux mêmes règles et nécessite une demande préalable auprès de l'Agence Bio.

Attention : le logo européen (eurofeuille) ne pourra pas être utilisé !

L'utilisation du préfixe "Bio" dans la dénomination du restaurant relèvera du code de la consommation et de la DGCCRF.

Les restaurants contrôlé et certifiés Bio doivent par ailleurs **tenir à disposition des consommateurs le document justificatif (certificat Bio)**.

▶ Quelle démarche suivre ?

1. Se renseigner sur **les exigences du cahier des charges "Agriculture Biologique"** auprès d'Initiave Bio Bretagne.

2. Pour les cas 2 et 3, **contacter un ou plusieurs organismes de contrôle** (OC) agréés en France (liste ci-après) et examiner en détail les propositions de chacun.

3. **Notifier* son activité Bio** en ligne sur https://notification.agencebio.org ou commander les formulaires auprès de l'Agence Bio (Tél. : 01 48 70 48 42).

4. **Signer un contrat avec un OC**. Celui-ci vous transmet alors une "attestation d'engagement" et propose une date d'audit.

5. L'OC réalise le **contrôle** au sein de votre entreprise (audit sur place).

6. Si le contrôle n'a pas montré d'irrégularités, votre OC vous envoie votre "document justificatif" (= **certificat Bio**).

*Notification, mode d'emploi

La notification est **une déclaration d'activité**, encadrée par les règlements (CE) n°834/2007 et (CE) n°889/2008 concernant le mode de production biologique. Répondant en premier lieu à une **obligation réglementaire**, pour assurer toute la sécurité juridique, la notification est également essentielle pour l'attribution d'aides à la certification ou à l'investissement pour les régions qui ont choisi cette option, et pour l'obtention de données statistiques indispensables au développement du secteur.

Chaque restaurant concerné par le cahier des charges "Restauration Commerciale" doit donc **notifier son activité auprès de l'Agence Bio**, ce qui lui permet de **figurer sur l'annuaire officiel des opérateurs en Agriculture Biologique** (http://annuaire.agencebio.org) et par conséquent, de se faire connaître. Cet annuaire permet notamment au grand public de faire une recherche par zone géographique et par activité. Une application smartphone, dérivée de l'annuaire, permet de georéférencer les opérateurs, avec un calculateur d'itinéraire.

L'inscription et la consultation sont totalement **gratuites**.

La notification peut être effectuée directement en ligne sur l'espace dédié du site www.agencebio.org, dans la rubrique "Préparateurs", qui comprend la catégorie restaurants/traiteurs.



LES 9 ORGANISMES CERTIFICATEURS actuellement agréés en France (dont 6 actifs en Bretagne)

- **CERTIPAQ-ACLAVE** - www.certipaq.com
- **CERTIS** - www.certis.com.fr
- **ECOCERT** - www.ecocert.fr
- **BUREAU VERITAS** - www.qualite-france.com
- **QUALISUD** - www.qualisud.fr

N'interviennent pas en Bretagne :

- *AGROCERT*
- *BUREAU ALPES CONTRÔLES*
- *CERTISUD*



IL FAIT BIO EN BRETAGNE

LES TROIS NIVEAUX D'ENGAGEMENT DES RESTAURANTS BIO : SYNTHÈSE

Source : Agence Bio

Niveau d'introduction des produits Bio	Conditions particulières	Exemples	Notification de l'activité auprès de l'Agence Bio	Certification de l'activité par un organisme agréé	Utilisation des termes "Bio" / "biologique" et de la marque AB de communication	Présentation du certificat
Cas 1 : Une ou plusieurs denrées dans le menu sont Bio	Présence de produits Bio et non Bio sur une même période interdite s'il n'est pas possible de les distinguer facilement en stock, en cuisine et sur le lieu de consommation	*Exemple : pain Bio, aubergines Bio, pomme Bio, poulet Bio…*		Exemption	Uniquement **en lien direct et à proximité immédiate** des produits, plats ou menus Bio, dans une police de caractère équivalente	/
Cas 2 : Un plat ou un menu est Bio	Au moins 95% en poids des ingrédients du plat sont issus de l'Agriculture Biologique (hors eau et sel) Les additifs et auxiliaires employés sont autorisés par l'annexe VIII du règlement (CE) n°889/2008 Les arômes sont uniquement naturels Tous les ingrédients sont non OGM et non ionisés	*Exemple 1 : lasagne Bio* *Exemple 2 : steak frites Bio Le steak et les pommes de terre sont Bio* *Exemple 3 : assiette de crudités Bio. Toutes les crudités de l'assiette sont Bio* *Exemple 4 : menu de saison Bio. Tous les plats et denrées constituant le menu sont Bio à 95% au minimum*	**Obligatoire** *Sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés / an*	**Obligatoire** *Sauf opérations n'excédant pas 15 jours cumulés / an*		Le certificat doit pouvoir être présenté **sur simple demande**
Cas 3 : L'ensemble des plats et menus sont Bio	Tous les plats et denrées de la carte sont Bio (tolérance pour un maximum de 5% d'ingrédients non disponibles en Bio), ainsi que les boissons, à l'exception des produits de la pêche et de la chasse, et des boissons spiritueuses et sodas non disponibles en Bio	*Exemple : restaurant Bio*			Utilisables sur tous supports en lien avec des produits Bio et dans la présentation générale du restaurant Les produits non Bio doivent être **clairement mentionnés** comme tels sur la carte	




RAPPEL : toute utilisation du logo AB (logo de communication, d'utilisation facultative) doit faire l'objet d'une demande préalable d'autorisation auprès de l'Agence Bio (règles d'usage et formulaire téléchargeables sur www.agencebio.org - Espace professionnels / étiquetage et logos).

NB : il est impossible d'utiliser le terme Bio et/ou la marque AB à côté de la dénomination d'un plat si l'ensemble du plat n'est pas Bio. Exemple d'une ratatouille où seules les aubergines sont Bio :

1ère communication possible : Dans le menu : "Ratatouille" avec en bas du menu : "*Les aubergines sont Bio" OU "*Les ingrédients suivants sont issus de l'Agriculture Biologique : aubergines"*
2ème communication possible : Dans le menu : "Ratatouille (aubergines Bio)"

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Restauration collective

Charte régionale Il fait Bio dans mon assiette

Mode d'emploi...

Initiative Bio Bretagne a notamment pour mission **le développement de la consommation de produits Bio en restauration collective** pour atteindre l'objectif du Grenelle de l'environnement fixé à 20% de produits Bio, réaffirmé en 2013 par le plan "Ambition Bio 2017".

Fin 2013, la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" a été conçue pour être un levier pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas, en définissant **un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et ceux de la Restauration Collective** : les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio, dans le respect des principes de la charte.

Au lendemain des élections municipales, la restauration scolaire étant de la compétence des municipalités, c'est l'occasion pour les électeurs et les parents d'élèves d'exprimer aux nouveaux élus leurs attentes.

Une charte pour tous !

Collectivités territoriales et leurs restaurants, restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, centres de loisirs, maisons de retraite, sociétés de restauration, fournisseurs Bio... Signez la Charte pour valoriser votre démarche Bio et participer à son rayonnement en Bretagne !

► La signer, c'est s'engager pour le développement de la consommation de produits Bio en restauration collective

Contact et informations complémentaires :
INITIATIVE BIO BRETAGNE - Goulven OILLIC - goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr - Tél. : 02 99 54 03 50
Texte de ma charte disponible sur demande ou téléchargeable sur www.interbiobretagne.asso.fr > Restauration collective > Documents utiles



LES OBJECTIFS (extrait)

La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" promeut un projet global d'établissement visant à poursuivre l'objectif du Grenelle de l'environnement d'introduire **20% de produits Bio (en valeur) en Restauration Collective**, objectif réaffirmé en 2013 par le programme national "Ambition Bio 2017".

Elle définit **un cadre d'engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective pour l'introduction d'ingrédients Bio dans les repas.**

Ces engagements s'inscrivent dans **un projet de développement durable et d'aménagement du territoire**.

Concernant les **approvisionnements**, cela devra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

- Local / Régional
- National
- International (produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment)

A travers cette charte, c'est la **qualité** qui est mise en avant :

- Qualité des **produits**
- Qualité globale des **menus** (application du Programme National Nutrition et Santé - PNNS, et du Plan National pour l'Alimentation - PNA)
- Qualité des **services** (de l'information à la distribution des repas, en passant par l'approvisionnement)



L'enjeu majeur est de travailler ensemble (implication et complémentarité des différents partenaires) à une action collective qui s'inscrit dans la durée et de manière progressive, **dans une démarche de progrès : les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte.**

La démarche comporte 4 approches :

- ► **Une approche sociale**
- ► **Une approche économique**
- ► **Une approche territoriale et environnementale**
- ► **Une approche éducative**

Les enjeux du développement de l'Agriculture Biologique pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, points particulièrement sensibles en Bretagne.

Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages…) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture…**





Les entreprises Bio bretonnes s'exposent à Saint-Malo

Fournisseurs Bio de la restauration :
présentation des opérateurs présents ou représentés sur le salon

▶ Identifier les fournisseurs Bio bretons : un module de recherche sur Internet

L'identification des fournisseurs Bio constitue pour les collectivités une problématique récurrente. Pour répondre à cette difficulté, Initiative Bio Bretagne propose sur son site Internet un **Module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne**.

Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit…). Cet outil est actualisé aussi souvent que nécessaire, à la demande des fournisseurs, pour tenir compte de l'évolution de leurs gammes de produits.



Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Restauration collective > Fournisseurs Bio bretons

Pour être référencés sur ce module, les fournisseurs de la restauration collective peuvent contacter Initiative Bio Bretagne.

Les entreprises Bio bretonnes s'exposent à Saint-Malo

Initiative Bio Bretagne et ses adhérents vous accueilleront sur le salon Prorestel sur le stand "Il fait Bio en Bretagne" (hall 3 - allée E - Stand E9).

Seront présents ou représentés :

- **BioBleud SARL : fabrication de pâtes prêtes à dérouler Bio, vente de crêpes et galettes Bio**
- **Moulin de Quincampoix : farines de froment et sarrasin. Broyage sur meule de pierre.**
- **Taca d'Oli : distributeur de produits biologiques alimentaires exclusivement artisanaux provenant d'Italie**
- **Minoterie Prunault : farines de blé, sarrasin, grand épeautre (France Nature), préparations pour pains (Panilev), préparations pour cookies, brioches, pâtes... (Secrets de Meunière)**
- **Boulangerie Pinabel (BPCI) : pains (frais - 15 variétés, précuits, aux fruits), pains de mie, pizzas, quiches, viennoiseries**
- **Bio Artisanal : viandes de boucherie et charcuteries Bio**
- **Bretagne Commerce Equitable Nord-Sud (BCENS) : association de promotion du commerce équitable et de la consommation responsable**
- **Rest'Armor : société de restauration**
- **Crêperie La Clé des Champs (Vitré - 35 - Restaurant certifié Bio)**

Retrouvez dans ce dossier de presse la présentation des fournisseurs



IL FAIT BIO EN BRETAGNE





L'histoire de BIOBLEUD

La SARL BIOBLEUD est une entreprise artisanale située à Bourg Blanc, à la pointe du Finistère. Elle a été créée en 1991 par Michel Talabardon, co-gérant actuel de la société. Dès le départ, les produits transformés et commercialisés étaient uniquement des produits issus de l'Agriculture Biologique, à base de farine.

"Bleud" signifie "farine" en breton !

L'équipe est désormais composée d'une douzaine de personnes. Pionnière de la BIO, la SARL BIOBLEUD reste fidèle à son éthique d'origine : Bio par conviction depuis toujours, pas par opportunité ! Une Bio qualitative, moderne, responsable et respectueuse.

La gamme de produits BIOBLEUD : des pâtes prêtes à dérouler / des crêpes et galettes

Biobleud est le seul fabricant à proposer **une gamme complète de pâtes prêtes à dérouler Bio** : Pâtes feuilletées et brisées "classiques" ou "pur beurre", pâtes sablées, pâtes à pizza.

Les pâtes sont fabriquées par des boulangers selon **des recettes et des pratiques artisanales**. Leur qualité gustative rappelle celle de produits de pâtisserie.

Les matières premières soigneusement sélectionnées et le savoir faire de l'entreprise permettent de ne pas recourir à l'usage de colorants, arômes ou conservateurs…

Les ingrédients simples et naturels (farine, sel de Guérande, beurre frais…) sont privilégiés et l'usage d'additifs est limité au maximum.

La farine est fabriquée à partir d'une filière de blés français ; elle est le fruit d'un partenariat entre BIOBLEUD, la coopérative qui collecte et le minotier.

La société commercialise également **une gamme de crêpes et galettes de froment et de blé noir, des blinis, des pancakes et des feuilles de brick**.



Pétrin



Laminoir



Machine



NOUVEAUTE 2014 : des plaques de pâte surgelées pour la restauration collective

Forte de son expérience dans la fabrication de pâte feuilletée, de pâte brisée et de pâte à pizza, BIOBLEUD lance une gamme de plaques de pâtes prêtes à l'emploi destinées à la restauration collective. Adaptées à la taille des fours professionnels, ces plaques de pâte sont déjà abaissées sur des feuilles de papier de cuisson et il ne reste plus qu'à les garnir.

Enfin des aides culinaires en Bio pour les cuisiniers !



Contact / En savoir plus

BIO BLEUD SARL
ZA de Breignou Coz - 29860 BOURG-BLANC
Tél. : 02 98 84 44 36 - Fax : 02 98 84 43 69
biobleud@orange.fr
www.biobleud.fr







L'histoire de MOULIN DE RIMOU

Depuis 110 ans, la famille NOEL fait tourner le moulin de Quincampoix, avec la puissance du Couesnon, pour y fabriquer des farines de blé et de sarrasin.

Toujours soucieux de qualité, nous avons commencé en 1972 à sélectionner, à la manière empirique de l'époque, des blés ayant reçu peu d'engrais chimique et de traitement pesticide pour vendre des produits dits "Naturels".

En 1982, le Bio devenant *sérieux*, contrôlés et certifiés nous étions, dans le wagon de tête. Et l'aventure continue encore aujourd'hui.

Produits et process

Une mouture lente, sans échauffement, une meule de pierre respectant le grain et ses composants nutritifs, nous permettant de mettre sur le marché des farines de qualité appréciées des restaurants, des boulangers, comme des crêpiers ou des particuliers.

Nos farines de blés sont absolument naturelles et donc **sans ajout de gluten**.

Notre blé noir, tout comme le froment, provient de notre région, ne dépassant guère les 100 km autour de notre moulin. Pour le blé noir, une I.G.P. est en place depuis quelques années pour garantir l'origine bretonne de ces graines. Après en avoir été partie prenante pendant la douzaines d'année nécessaire à son obtention, nous avons été confrontés à deux années de pénurie de blé noir Bio, avec au final 3 mois d'arrêt de livraison de notre farine de blé noir en sachets, ceci mettant gravement en péril notre entreprise.

Nous avons donc entrepris de rechercher nous même le blé noir Bio et créé une marque nous distinguant de la filière I.G.P. avec de possibles incursions en Vendée. Nous trouvons plus de 95% de nos besoins dans le massif Armoricain et commercialisons sous la marque **"Grand Ouest Français" (G. O. F.).**

"Une farine typée et reconnue comme s'approchant beaucoup des farines d'antan, c'est ainsi que, malgré les bourrasques, notre entreprise familiale continue d'offrir à ses clients des produits sains, avec une énergie propre et durable et un savoir faire reçu en héritage et souvent re-visité."







Contact / En savoir plus

MOULIN DE QUINCAMPOIX / RIMOU
Quincampoix - 35560 RIMOU
Tél. : 02 99 98 25 71 - Fax : 02 99 98 21 14
moulinderimou@wanadoo.fr
www.moulindequincampoix.fr









TACA D'OLI : Evelyne VELLA raconte...

Taca d'Oli, entreprise créée en 2009 à Mellionnec dans les Côtes d'Armor, s'inscrit dans une démarche de pratiques d'échanges économiques basées sur l**a solidarité, l'équité et la protection de l'environnement** afin de permettre aux producteurs et artisans garantissant des produits de qualité et respectueux de l'environnement de vivre correctement de leur travail.

Cette démarche est associée à **une volonté de rendre accessibles ces produits de qualité au plus grand nombre**.

Je propose :

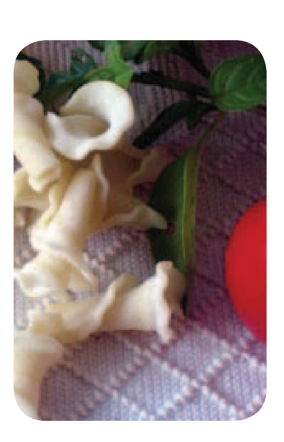
- L'**huile d'olive Bio extra-vierge Première Pression à Froid** d'un producteur ayant son propre moulin sur la propriété à Siniscola (nord est de la Sardaigne), en bouteille de 0,75 L, 0,25 L et en bidons 3L et 5L
- 14 variétés de **pâtes alimentaires Bio** d'une fabrique artisanale située à Thiési (centre de la Sardaigne). Ce sont des pâtes de semoule de blé dur Bio, profilées dans des moules en bronze et séchées à 40°
- Du **vinaigre balsamique de Modène (IGP) Bio et biodynamique** (vert, 3, 6 et 9 ans), des traditionnels et traditionnels extra-vieux (12 et 25 ans), du condiment balsamique, du moût de raisin (Mention d'honneur de NASFT (National Association for the Specialty Food Trade))... le tout élaboré à partir des propres vignes de l'exploitation agricole tout près de Modène (Émilie-Romagne)
- Plusieurs variétés de **miels**, selon les années (de montagne châtaignier / thym, cardon, thym, lavande sauvage, arbousier, asphodèle, eucalyptus et maquis méditerranéen provenant de Teti (centre de la Sardaigne)
- Toute une gamme de **sauces tomates, légumes à l'huile d'olive, crèmes, pâtes végétales, pesto, olives en saumure**..., provenant de Rimini (Emilie-Romagne)
- Des **nougats** de Tonara (centre de la Sardaigne), sans sucre ajouté, composés de miel et de fruits secs
- Du **pane carasau et guttiau** (pain traditionnel du berger sarde),... fabriqué à Siniscola (nord est de la Sardaigne).

Tous les produits sont artisanaux et certifiés biologiques, et je dispose d'une certification de distributeur par Certipaq Bio.

Je suis membre d'Intitiative Bio Bretagne, de la MAB 22, de Slow Food et d'A.BRI.CO. Je suis animatrice en cuisine diététique formée par Brigitte Fichaux. Je propose des recettes et des conseils d'utilisation pour tous nos produits.

Je connais personnellement chacun des producteurs que je rencontre régulièrement et avec qui nous décidons d'un commun accord de l'évolution de notre partenariat.







Contact / En savoir plus

TACA D'OLI
Evelyne Vella
Tél. : 02 96 24 23 47
contact@tacadoli.fr - www.tacadoli.fr







Minoterie Prunault, Meunier de père en fils…

Engagée **depuis 1972** dans la filière biologique, la Minoterie Prunault faisait à l'époque figure de pionnière.

Grâce à cette orientation, le Moulin de la Pile tourne toujours sur les bords du Semnon en Ille-et-Vilaine.

En variant ses sources d'approvisionnement, le moulin mélange des blés de qualités panifiables, gustatives et nutritives diverses, afin de garantir une régularité parfaite de la farine.

La Minoterie Prunault est en démarche "Hygiène HACCP " depuis mars 2000, soit une sécurité alimentaire renforcée et une meilleure traçabilité.

Les blés utilisés sont tous garantis d'origine française et proviennent, en majorité, de producteurs locaux. L'entreprise est certifiée "Bureau Veritas", organisme de contrôle de la qualité des produits alimentaires biologiques

"Meuniers de père en fils, Bio depuis 1972 et 100% local ! Du Champ au Moulin, nous sélectionnons à la récolte les meilleurs blés chez nos producteurs. Ce partenariat nous garantit une parfaite traçabilité et un produit de très bonne qualité !"

Patrick PRUNAULT

Les produits

La farine de froment Bio existe en Type 55, 65, 80, 110 et 150.

Cette farine, sans additif, est issue d'un mélange de blés sélectionnés parmi les meilleures variétés de notre région.

La farine est produite et ensachée dans notre moulin.

Conditionnement : Colis de 4 sachets de 2.5kg

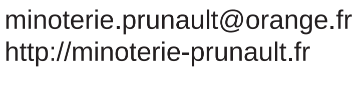
DLUO : 9 mois





Contact / En savoir plus

MINOTERIE PRUNAULT
Moulin de la Pile - 35620 ERCE EN LAMEE
Tél. : 02 99 44 38 01 - Fax : 02 99 43 17 66
minoterie.prunault@orange.fr
http://minoterie-prunault.fr









Depuis 1990, Bio Artisanal propose de la viande (boeuf, veau, agneau, porc et volaille) issue de l'Agriculture Biologique, sélectionnée et provenant directement des fermiers agrobiologistes bretons.

Autrefois réservés aux particuliers, nos produits sont désormais disponibles pour la restauration et la restauration collective.

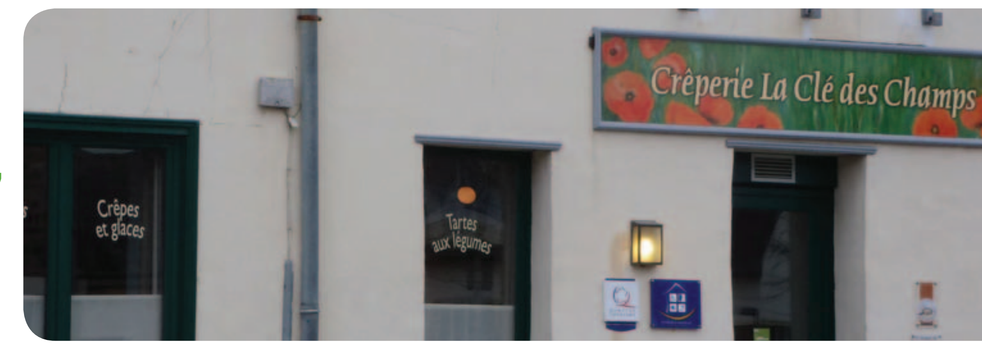
Organisme certificateur : Certipaq

Bio Artisanal adhère à Bretagne Viande Bio

Contact / En savoir plus

BIO ARTISANAL
James Chouzenoux
09 63 41 30 69 - 06 89 90 05 83
sarl.bio-artisanal@wanadoo.fr
www.bioartisanal.com

Crêperie "La Clé des Champs"



"*L'idée première, c'est la vie. Le vivant. Installé dans ce lieu, je souhaite être le "passeur" entre vous (les consommateurs), les agriculteurs opérant selon les principes de l'Agriculture Biologique et les transformateurs qui s'efforcent de mettre à la disposition des consommateurs d'excellents produits d'une grande valeur nutritive et gustative.*

En pensant que simplifier sa vie peut servir à l'enrichir, j'ai choisi de vous proposer cette carte de crêpes et galettes qui je l'espère vous fera vivre un instant de bonheur partagé."

... C'est en ces termes que **Claude Hirlay** introduit sa carte. On retrouve dans ces quelques mots les notions de **qualité**, de **valorisation du travail** (des producteurs et des transformateurs Bio) et de **plaisir gustatif** pour le convive.

La certification Bio de la crêperie "La Clé des Champs" constitue un aboutissement naturel pour son gérant. **Depuis le 17 décembre 2013, le restaurant est labellisé Bio** (cas N°3 - certification Certipaq), ce qui signifie que l'ensemble de sa carte est Bio (à l'exception de quelques alcools, comme le prévoit la réglementation par dérogation).

Initiative Bio Bretagne a accompagné Claude Hirlay dans sa démarche de certification, notamment en ce qui concerne le choix des fournisseurs dont la liste est disponible sur le site www.creperie-vitre.fr, en toute transparence vis-à-vis des convives.

Contact / En savoir plus

Crêperie La Clé des Champs
1, boulevard de Laval - 35500 Vitré
Tél. : 02 23 55 24 40
lacledeschamps@creperie-vitre.fr
www.creperie-vitre.fr





Bretagne

Commerce Équitable Nord-Sud

Le scandale de la faim dans le monde

Près d'un milliard de personnes souffrent d'insuffisance alimentaire, dont ¾ de paysans et de travailleurs de la terre. Ces populations sont souvent dans l'incapacité de subvenir à leurs besoins essentiels (santé, logement, éducation, culture). Un milliard de paysans n'ont que leur bras pour travailler.

Le commerce équitable : un moyen concret et efficace pour lutter contre la pauvreté

Organisés au sein de coopératives, les paysans se libèrent des intermédiaires locaux ou internationaux qui imposent leurs conditions et ont accès au commerce international. Un développement autonome est rendu possible grâce aux garanties apportées par le commerce équitable : prix minimum garanti, prime collective de développement, préfinancement des récoltes. Huit millions de personnes bénéficient de ces garanties, et au-delà bien souvent toute la communauté (écoles, santé...).

Une démarche de développement durable

Les critères des standards internationaux du commerce équitable prennent en compte les aspects économiques, environnementaux et sociaux ; ils sont contrôlés par FLO CERT, organisme indépendant agréé ISO 65.

Des garanties pour les consommateurs, une consommation responsable

Les consommateurs sont assurés d'acheter des produits élaborés dans le respect de l'homme et de l'environnement. Les produits sont normalement présents dans tous les types de commerce et de magasins. Il y a plus de 3000 références.

Précision : le commerce équitable Nord/Sud concerne des produits non concurrents des productions locales. Toutes les démarches et actions visant à assurer un revenu décent pour les producteurs chez nous sont complémentaires et s'inspirent des mêmes principes.

Notre engagement

Plusieurs membres de l'association sont allés à la rencontre de producteurs et de leurs coopératives dans plusieurs pays. Une dizaine de producteurs et de responsables de coopératives, invités lors des quinzaines du commerce équitable grâce à l'appui du Conseil régional et de quelques collectivités territoriales sont venus témoigner de l'impact réel pour les producteurs et leurs familles, et bien souvent pour toute leur communauté.

Ces témoignages renforcent la volonté des membres de Bretagne CENS d'œuvrer pour un monde plus juste et solidaire par le développement du commerce équitable.

Nos actions

- Information, sensibilisation de tous publics
- Interventions dans les écoles, associations, entreprises, conférences –débats.
- Travail avec les collectivités avec le programme "Territoires de commerce équitable"

Où trouver les produits labellisés :

www.maxhavelaarfrance.org - www.commerce-equitable-bretagne.org

Contact / En savoir plus

BRETAGNE CENS
Secrétariat : 12, place du Chanoine Roullin - 35170 BRUZ
Tél. : 02 99 52 65 02 - 06 89 25 23 01
bretagne.cens@gmail.com - www.commerce-equitable-bretagne.org





La passion du Territoire

en

Contribuant **durablement au projet de développement territorial.**

Depuis 2005, savoir-faire culinaire et priorité aux approvisionnements locaux sont les deux axes forts qui font la singularité exclusive de **Rest'Armor** sur son marché.

Siège social basé en Morbihan, Les activités de **Rest'Armor** sur la Bretagne proposent des solutions de restauration basées sur l'authenticité, la saisonnalité et le plaisir du « bien manger local ».

Structure à taille humaine, son ambition territoriale et sociétale la rend naturellement proche de tous ses **clients** des environnements de l'enseignement ou du médico social sur le territoire historique de la Bretagne pour :

- Vos approvisionnements de denrées
- L'assistance technique de votre restauration
- La gestion globale de votre projet de restauration



Contact / En savoir plus

REST-ARMOR
15 bis, rue Georges Cadoudal - 56400 PLUNERET
Tél. : 02 97 29 75 78
rest-armor@orange.fr - www.rest-armor.fr





PINABEL

Fabrication artisanale de pains Bio

Pains frais

- Pains spéciaux au levain et à la farine de meule, élaboré sur place.
- Minoterie créée en 2012.

Pains conditionnés et gamme Traiteur (local et national)

- Pains de mie
- Pains précuits
- Pains aux fruits
- Pains à garnir (hamburgers, bruschetta...)
- Viennoiseries
- Pizzas
- Tartes

Contact / En savoir plus

B.P.C.I. - BOULANGERIE PINABEL CYRIL ET ISABELLE
ZA de Saint-Paul - 22540 LOUARGAT
Tél. : 02 96 43 32 21 - Fax : 02 96 43 09 53
info@pinabel.fr
www.pinabel.fr



INITIATIVE BIO BRETAGNE
33, avenue Winston Churchill - BP 71612
35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

Contact Presse
Virginie FASSEL
virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
Tél. : 02 99 54 03 40

